PVPP

Polivinil Polipirrolidona

SUAVIZADO DE LOS VINOS TINTOS
TRATAMIENTO PREVENTIVO Y CURATIVO
DE LA MADERIZACIÓN DE LOS VINOS BLANCOS

CARACTERÍSTICAS

- La **PVPP** se presenta en forma de polvo blanco, ligero, muy fino, insoluble en agua, en las mezclas hidroalcohólicas o en los solventes orgánicos.
- La **PVPP** proviene de la polimerización de la vinilpirrolidona. El producto obtenido está formado por macromoléculas organizadas en redes.
- La **PVPP** es completamente insoluble y no deja residuos en el vino.
- La **PVPP** actua por adsorción :
  Los enlaces amida de la **PVPP** forman enlaces por puente de hidrógeno con los grupos hidroxilo de los polifenoles.

  El producto propuesto por **MARTIN VIALATTE** responde a las especificaciones definidas por la CEE en su reglamento n°1622/2000 (Annexo 5).

  - Humedad ....< 5 %
  - Cenizas..........< 0,1 %
  - Arsénico.........< 2 ppm
  - Metales pesados ....< 10 ppm
  - Nitrógeno total ....entre 11 y 12,8 %
  - Materia insoluble ....< 1,5 %

La **PVPP** se utiliza en el :

- **Tratamiento de la maderización y oscurecimiento de los vinos blancos :**
  Los compuestos fenólicos juegan un papel importante sobre el color y la degustación de los vinos blancos, principalmente en los fenómenos de oxidación (ácidos fenoles, catequinas, leucoantocianos).

- **Suavizado de los vinos tintos :**
  - El tratamiento con **PVPP** influye poco sobre los antocianos y el color del vino pero disminuye sensiblemente la cantidad de taninos y el índice de fenoles.
  - La **PVPP** fija preferentemente los taninos astringentes.
  - El tratamiento con **PVPP** ofrece las ventajas siguientes :
  - Una sensible disminución de la densidad óptica del vino : los vinos son menos amarillos,
  - Una reducción de las catequinas y leucoantocianos responsables del oscurecimiento y la combinación del SO_2 libre,
  - Referente a las características organolépticas, una disminución de la amargor y una mejora de la frescura y los aromas.
    Esta especificidad de acción de la **PVPP** es complementaria a la obtenida mediante un tratamiento con caseína y bentonita.

79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

LEGISLACIÓN

- La **PVPP** está autorizada por el reglamento de la CE n° 1493/1999 con una **dosis máxima de 80 g/hL**.

MODO DE EMPLEO

- Se aconseja llevar a cabo el tratamiento en mostos o vinos después de eliminar la mayor cantidad posible de impurezas y microorganismos a fín de no saturar inútilmente los centros activos de la **PVPP**.
- Las dosis de uso varían en algunos gramos en función del efecto deseado sobre el gusto. Se determinan mediante ensayos y degustaciones previas.
- La **PVPP** se utiliza como tratamiento de contacto en el depósito.
  Después de poner en suspensión el producto, a razón de 250 g por litro de vino, durante 30 minutos, la mezcla se adiciona al vino en el transcurso de un remontado. Llevar a cabo una homogenización por agitación o remontado durante 30 o 45 minutos para completar esta adición.
  No es necesario llevar a cabo una clarificación para eliminar el producto después del tratamiento. Resulta útil permitir la sedimentación durante unas horas, antes de filtrar.
- La **PVPP** se utiliza de la misma manera en el caso de filtración sobre tierras y se adiciona en el transcuro del aluvionado.

PRESENTACIONES

- Bolsas de 500 g, caja de 10 x 500 g
- Bolsas de 1 kg, caja de 15 x 1 kg
- Cajas de 30 kg

CONSERVACIÓN

- Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- Una vez abierto el envase, utilizar el producto rápidamente.